

LOMELINOS BACKEN

LINDA LOMELINO



TORTEN, KUCHEN, KLEINGEBÄCK

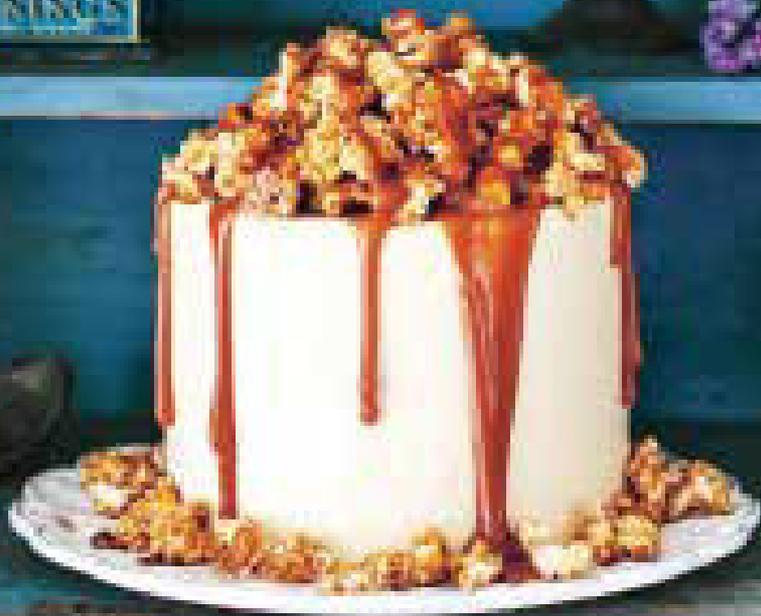
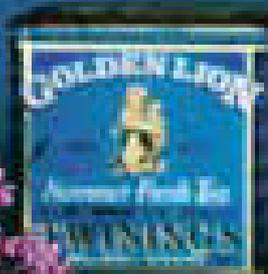
AT VERLAG

LINDA LOMELINO

LOMELINOS BACKEN

TORTEN, KUCHEN, KLEINGEBÄCK

AT VERLAG



INHALT

5 VORWORT

7 GARTENRÄUME

33 BACKEN

49 HERBSTLICHE ERNTE

61 ZITRUSNOTEN

81 DEKORIEREN

97 SCHOKOLADIGE GENÜSSE

129 STYLEN UND FOTOGRAFIEREN

145 NUSSIG UND KARAMELLIG

180 REZEPTREGISTER



VORWORT

DS IST NUN UNGEFÄHR fünf Jahre her, dass ich mein erstes richtiges Back-(kunst)werk vollendete. Natürlich hatte ich davor schon den ein oder anderen Kuchen gebacken, aber bei diesem Werk hatte ich einen anderen Antrieb als nur die Lust auf etwas Süßes. Ich wollte etwas kreieren, das sowohl lecker als auch besonders hübsch anzusehen war.

Schon wenige Tage später stand mein Entschluss fest, einen Blog über das Backen zu verfassen, und da zu einem Back-Blog natürlich schöne Bilder gehören, staubte ich meinen Fotoapparat ab und begann eine Versuchsreihe. Ich erinnere mich noch genau an mein erstes »richtiges« Bild und wie zufrieden ich damit war, als ich es auf dem Bildschirm betrachtete. Das Foto zeigte Mini-Cupcakes in bunt gepunkteten Förmchen auf einem weißen Hochglanz-Couchtisch.

Heute arbeite ich tatsächlich immer noch auf ähnliche Art. Ich besitze kein Hightech-Studio und bin der Meinung, dass ich auch keines brauche. Mir reicht meine kleine, unordentliche Küche zum Backen völlig, und die Fotos mache ich im Wohnzimmer oder draußen auf dem Balkon. In einer Ecke meiner Wohnung steht ein kleiner Tisch, bei dem ich genau weiß, wie sich die Lichtverhältnisse im Laufe des Tages verändern. Manchmal lacht mich mein Verlobter aus, wenn er sieht, wie ich auf einem Stuhl balanciere und gleichzeitig versuche das Licht mit unserer dünnen Gardine abzuschirmen, um ein schönes Foto zu schießen. Nicht verwunderlich, dass unsere Gardinenstangen in regelmäßigen Abständen neu an die Wand geschraubt werden müssen.

Doch nicht der Weg ist entscheidend, sondern das Ergebnis. Es spielt keine Rolle, ob man ein Foto

auf einem abgeschossenen Fensterbrett oder in einem schicken Studio schießt. Genauso unwichtig ist es, ob der Kuchen ein wenig beschädigt ist (das meiste lässt sich mit etwas Glasur oder Frosting beheben).

Es ist besser, Sie arbeiten an einem Platz, an dem Sie sich zu Hause fühlen, wissen, wo alles ist und wie die Lichtverhältnisse sind. Und am allerwichtigsten ist, dass Sie mit Ihrem Werk zufrieden sind.

Meiner Meinung nach braucht man auch nicht die teuerste und neuste Technik, um ein tolles Foto zu schießen. Lernen Sie erst mit dem umzugehen, was Sie haben. Beginnen Sie erst einmal mit einem gewöhnlichen Smartphone als Fotoapparat, und alles, was darüber hinausgeht, ist ein Bonus. Das Wichtigste, das Sie lernen müssen, ist, ein Bild zu sehen. Was macht ein gutes Bild aus? Was spricht Sie an? Spielen Sie mit dem Licht, und lernen Sie die verschiedenen Lichteffekte kennen, experimentieren Sie mit Farbe und Form. Sie finden Ihren Stil vielleicht nicht am ersten Tag oder innerhalb der ersten Woche, aber je mehr Fotos Sie schießen, desto besser werden sie.

Ich selbst habe erkannt, dass ich niemals auslerne, weder was das

Backen noch was das Styling und das Fotografieren betrifft – und genau das macht die Sache so spannend! Ein schönes Backwerk oder ein tolles Bild eines gelungenen Backwerks ruft in mir unweigerlich ein Hochgefühl hervor. Und wenn man es im Bild festhält, kann man die Freude daran noch verlängern. Diese Kombination – leckeres Gebäck mit tollem Styling und schönen Fotos – mit Ihnen teilen zu können, verdoppelt meine Freude noch.

Für dieses Buch habe ich meine allerbesten und allerliebsten Rezepte und Tipps zusammengestellt, damit auch Ihr Gebäck so toll aussieht und ihre Freunde und Gäste begeistert. Ich hoffe, dieses Buch wird Sie inspirieren und zugleich lehrreich sein.

Linda Lomelino

RÜHRKUCHEN MIT HOLUNDERBLÜTENGUSS

EIN PERFEKTER RÜHRKUCHEN, der durch den Holunderblütenguss zu etwas Besonderem wird. Selbstgemachter Holunderblütensirup schlägt den fertig gekauften um Längen, aber dafür müssen Sie sich in der kurzen Zeit im Juni, wenn der Baum blüht, bereithalten.

Für 8-10 Stücke

RÜHRKUCHEN

2 Eier

180 g Zucker

180 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

75 g Butter

100 ml Milch

fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone

HOLUNDERBLÜTENGUSS

Den Puderzucker mit dem Holunderblütensirup vermischen. Den Guss über den abgekühlten Kuchen gießen.

HOLUNDERBLÜTENGUSS

120 g Puderzucker

2 EL Holunderblütensirup

RÜHRKUCHEN

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
Eine Gugelhupfform von 1½ Liter Fassungsvermögen fetten und mehlen.
2. Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz in einer zweiten Schüssel mischen und die Mehlmischung zur Eimischung sieben.
3. Die Butter schmelzen und mit Milch und Zitronenschale unter den Teig mischen. Zu einem glatten Teig rühren und diesen in die Gugelhupfform füllen.
4. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene 45-50 Minuten backen (an der dicksten Stelle Stäbchenprobe machen). Den Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.



BAISER-BUTTERCREME

BEKANTLICH DARF beim Schlagen von Eischnee kein bisschen Fett in Form von Eigelb an das Eiweiß geraten. Deshalb ist nachvollziehbar, dass sich diese Buttercreme aus Eischnee und Butter (auch bekannt als Swiss Meringue Buttercream) leicht trennt. Aber egal wie stark sie sich trennt, man kann sie eigentlich immer retten.

Einige Dinge sollte man bedenken: Die Butter darf nicht zu kalt sein. Sie sollte weich sein und in etwa Zimmertemperatur haben.

Wenn die Baiser-Buttercreme zu flüssig wird, liegt es mit größter Wahrscheinlichkeit daran, dass sie zu warm ist. Stellen Sie die Schüssel für 10 Minuten in den Kühlschrank, und schlagen Sie sie danach noch einmal auf.

Wenn sich die Buttercreme stark trennt, kann es sein, dass sie zu kalt ist. Stellen Sie die Schüssel für ein oder zwei Minuten in ein warmes Wasserbad, und schlagen Sie die Creme erneut auf.

Wenn nichts anderes funktioniert, lassen Sie die Buttercreme bei Zimmertemperatur ziehen und versuchen Sie dann nach einiger Zeit sie noch einmal aufzuschlagen.

Diese Baiser-Buttercreme eignet sich hervorragend zum Einfrieren. Über Nacht im Kühlschrank auftauen und dann bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sie aufgetaut ist. Anschließend erneut cremig aufschlagen.





BAISER-BUTTERCREME
1. Das Eiweiß in eine hitzebeständige Schüssel geben.



2. Den Zucker hinzufügen.



3. Die Mischung mit dem Handrührgerät verquirlen.



4. Im Wasserbad unter Rühren auf 65 Grad erwärmen, bis die Zuckerkrystalle aufgelöst sind.



5. In eine große Schüssel oder die Rührschüssel der Küchenmaschine füllen.



6. Zu einem weißen, luftigen Eischnee aufschlagen. Weiterschlagen, bis die Masse ausgekühlt ist, das dauert etwa 10 Minuten.



7. Die Butter Stück für Stück unter ständigem Rühren hinzufügen.



8. Wenn die gesamte Butter eingearbeitet ist, weitere 3-5 Minuten schlagen, bis eine glatte Creme entstanden ist.



9. Nach Belieben Aromen hinzufügen.



10. Die Creme schlagen, bis sie gleichmäßig gefärbt und glatt ist.

MANDEL - KIRSCH - KÜCHLEIN

DIESE KLEINEN KUCHEN sind etwas fummelig in der Zubereitung, aber sie sind alle Mühe wert. Sie sind die perfekte Ergänzung zu einer Tasse Kaffee. Damit die Füllung nicht zu stark ausläuft, verwende ich gemahlene Mandeln, die einen Teil der Flüssigkeit aufsaugen.

Für 12 Stück

MÜRBEIG

200 g Weizenmehl
1 EL Puderzucker
1 Prise Salz
100 g kalte Butter, gewürfelt
50 ml eiskaltes Wasser

KIRSCHFÜLLUNG

250 g Kirschen, entsteint
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL Kirschlikör
70 g Zucker
1 TL reiner Vanilleextrakt (Paste)
oder ½ TL gemahlene Vanille
2 EL Maisstärke
1 EL Wasser
20 g gemahlene Mandeln
20 g in Blättchen gehobelte Mandeln

1 Ei
1 EL Milch
1 EL Zucker zum Bestreuen

MÜRBEIG

1. Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter hinzufügen und zu einem krümeligen Teig arbeiten.
2. Das kalte Wasser hinzufügen und vorsichtig zu einem Teig kneten. Den Teig nur so lange kneten, bis er gerade eben zusammenhält. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

KIRSCHFÜLLUNG

1. Die Kirschen mit Zitronensaft, Kirschlikör, Zucker und Vanille in einen Topf geben. Aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Kirschen etwas weicher sind.
2. Die Maisstärke mit dem Wasser glatt rühren und unter Rühren in den Topf geben. Die Mischung auf niedriger Temperatur weiter köcheln lassen, bis sie stark eingedickt ist. Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen und dann kühl stellen.

FERTIGSTELLEN

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem kleinen Glas so viele kleine Kreise wie möglich ausstechen. Die Teigreste zusammendrücken, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten kühl stellen. Danach den restlichen Teig ausrollen und weitere Kreise ausstechen.
3. Ei und Milch verquirlen und die Ränder der Hälfte der Teigkreise damit bepinseln. Auf die Hälfte der Teigkreise in die Mitte etwas gemahlene Mandeln geben (etwa ½ TL), mit etwas Kirschfüllung und gehobelten Mandeln belegen. Mit einem zweiten Teigkreis bedecken und die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken, damit die Küchlein fest verschlossen sind.
4. Die Küchlein auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 10-15 Minuten in den Tiefkühler geben.
5. Oben in die Küchlein eine kleine Öffnung schneiden, die Oberfläche mit der Eimischung bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.





CRÊPETORTE MIT ORANGE, SCHOKOLADE UND COINTREAU

EINE RICHTIG LUXURIÖSE TORTE aus simplen Pfannkuchen mit einer herrlichen Schokoladen-Ganache-Füllung. Die Crêpes kann man am Vortag zubereiten und mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Dann braucht man die Torte nur noch zusammensetzen und schon kann man feiern!

Für 6-8 Stücke

CRÊPES

4 Eier
350 ml Milch
250 ml Wasser
300 g Weizenmehl
¼ TL Salz
1½ EL Zucker
fein abgeriebene Schale von 1 Orange
75 g Butter

SCHOKOLADEN-GANACHE

200 g dunkle Schokolade (70%)
100 g Vollmilchschokolade
300 ml Rahm (Sahne)
nach Belieben 25 ml Cointreau (Orangenlikör)
oder ersatzweise 25 ml Rahm und abgeriebene
Schale von ½ Orange

200 ml Rahm (Sahne)
geraspelte Schokolade
nach Belieben 50 g frische Himbeeren

CRÊPES

1. Eier, Milch, Wasser, Mehl, Salz, Zucker und Orangenschale in einer Schüssel verquirlen. Gründlich rühren, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben. Die Masse bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten quellen lassen.
2. Die Butter schmelzen und auskühlen lassen. Dann die Butter unter den Crêpeteig mischen.
3. Eine kleine Bratpfanne (15-20 cm Durchmesser) erhitzen und etwas Butter hineingeben.
4. Aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken und auf einen Teller legen, am besten jeweils mit einem Stück Pergamentpapier dazwischen; dann lassen sie sich später leichter trennen. Völlig auskühlen lassen.

SCHOKOLADEN-GANACHE

1. Die beiden Schokoladesorten hacken und in eine hitzebeständige Schüssel füllen.
2. Rahm und Cointreau in einem Topf vorsichtig erhitzen. Den Topf kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen. Die Rahmmischung über die Schokolade gießen und einige Sekunden ziehen lassen. Umrühren, bis die Schokolade geschmolzen und eine glänzende Creme entstanden ist.
3. 100 ml der Ganache beiseitestellen (sie dient am Schluss zum Garnieren), den Rest der Creme bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sie eine streichfähige Konsistenz erreicht hat.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

1. Einen der Pfannkuchen auf eine Tortenplatte legen und mit einer dünnen Schicht Schokoladen-Ganache bestreichen. Wiederholen, bis alle Pfannkuchen und die Ganache verbraucht sind. Die Torte, wenn sie instabil wirkt, 20 Minuten kühl stellen.
2. Den Rahm steif schlagen und mit dem Löffel oder Spritzsack auf die Torte geben.
3. Die beiseitegestellte Ganache vorsichtig in der Mikrowelle (oder im Wasserbad) erwärmen, bis sie etwas geschmolzen und flüssig ist – sie sollte aber kaum warm sein. Die Sauce über die Torte gießen, mit geraspelter Schokolade und Himbeeren dekorieren.



1.

2.

3.



4.

7.

5.

6.

SPRITZTÜLLEN

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie sich einen Satz Konditor-tüllen anschaffen. Man bekommt sie in gut sortierten Haushaltswarenabteilungen oder im Internet. Die größeren Tüllen eignen sich gut für Cupcakes, und mit den kleineren kann man feine Details für die Dekoration einer Torte fertigen.

1. Kleine geöffnete Sterntülle
2. Kleine, gerade Rosentülle
3. Große, gerade Rosentülle
4. Große geschlossene Sterntülle
5. Große Blütentülle
6. Große geöffnete Sterntülle
7. Kleine Lochtüllen verschiedener Größe

SCHOKOLADENBRIOCHE

DIESE BRIOCHES verdanken ihre etwas außergewöhnliche, gestreifte Optik dem Ausrollen und Zusammenfalten des Teiges.

Für 12 Brioches

BRIOCHETEIG

20 g frische Hefe
250 ml Milch
2 Eier
90 g Zucker
600 g Weizenmehl
½ TL Salz
100 g weiche Butter

SCHOKOLADENFÜLLUNG

100 g dunkle Schokolade (70%)
110 g Zucker
60 g Weizenmehl
40 g Kakaopulver
2 Eiweiß
150 ml Milch
1 Prise Salz
50 g Butter

BRIOCHETEIG

1. Die Hefe in eine große Schüssel bröseln.
2. Die Milch handwarm erwärmen, über die Hefe gießen und umrühren, bis sie aufgelöst ist.
3. Eier und Zucker hinzufügen und verrühren.
4. Mehl, Salz und Butter hinzufügen und alles zu einem elastischen Teig kneten.
5. Den Teig etwa 2 Stunden mit einem Geschirrtuch abgedeckt in der Schüssel gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

SCHOKOLADENFÜLLUNG

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Zucker, Mehl, Kakaopulver und Eiweiß in einer Schüssel mischen.
3. Die Milch bis zum Siedepunkt erhitzen und langsam unter Rühren unter die Kakaomischung rühren. In den Topf zurück geben und unter Rühren erwärmen, bis die Mischung eindickt.
4. Salz, Butter und die gehackte Schokolade hinzufügen und weiter rühren, bis Butter und Schokolade geschmolzen sind.

5. Die Masse in eine Schüssel füllen und ganz auskühlen lassen. Die Füllung auf einem Brett auf Frischhaltefolie zu zwei Rechtecken von etwa 20 x 15 cm ausstreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ins Tiefkühlfach geben, bis die Füllung ganz fest ist.

FERTIGSTELLEN

1. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen und durchkneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig in zwei Hälften teilen.
2. Die eine Teighälfte zu einem Rechteck von etwa 30 x 20 cm ausrollen. Eine der gefrorenen Füllungen in die Mitte der Teigplatte legen und den Teig so über die Füllung klappen, dass die Ränder in der Mitte aneinanderstoßen. Alle Nähte und Kanten gut zusammendrücken und nun das ganze Teigpaket wieder der Länge nach ausrollen. Die Ränder erneut nach innen klappen und den Teig zu einem Päckchen falten (mehr zum Ausrollen und Falten des Teigs siehe Seite 41). Den Vorgang mit der zweiten Hälfte des Teigs wiederholen.
3. Die gefalteten Teigstücke in Frischhaltefolie wickeln und 20-30 Minuten ruhen lassen.
4. Die Vertiefungen eines 12er-Muffinblechs fetten.
5. Die eine Teighälfte aus der Frischhaltefolie wickeln und den Vorgang des Ausrollens und Faltens noch einmal wiederholen und zu einem Rechteck von etwa 20 x 30 cm ausrollen. Den Teig von der einen Längsseite her aufrollen. Die Rolle in 5 cm lange Stücke schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben in die Vertiefungen des Muffinblechs geben. Den Vorgang mit der anderen Hälfte des Teigs wiederholen. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt nochmals 45 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und die Brioches 15-20 Minuten backen.



PEANUTBUTTER CHEESECAKE

CREMIGER GENUSS: Ein Cheesecake mit Erdnussbutter, bei dem die Cheesecake-Füllung zusätzlich von einer samtigen Schicht Vollmilchschokoladencreme bedeckt ist.

Für 10–12 Stücke

KEKSBODEN

150 g Oreo-Kekse
100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
30 g Butter

CHEESECAKE-FÜLLUNG

600 g Frischkäse, Zimmertemperatur
250 g Erdnussbutter
110 g heller Muscovadozucker
140 g weißer Zucker
1 TL reiner Vanilleextrakt (Paste) oder
½ TL gemahlene Vanille
3 Eier
175 ml Rahm (Sahne)

SCHOKOLADENCREME

150 g Vollmilchschokolade (50 %)
150 ml Rahm (Sahne)
50 g Erdnussbutter
25 g Butter
100 g Sauerrahm (saure Sahne)

25 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
6 Reese's Peanut Buttercups oder etwa
50 g Vollmilchschokolade

KEKSBODEN

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Boden einer Tarte- oder Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden.
2. Kekse und Erdnüsse im Blitzhacker zu feinen Bröseln mahlen.
3. Die Butter schmelzen und mit den Bröseln vermischen. Mit der Bröselmischung die Backform auskleiden und dabei zugleich einen Rand formen.
4. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

CHEESECAKE-FÜLLUNG

1. Die Backofentemperatur auf 150 Grad reduzieren.
2. Frischkäse und Erdnussbutter zu einer cremigen Masse schlagen. Muscovadozucker, Zucker und Vanille hinzufügen und kurz weiterschlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen, dabei die Masse nach jedem Ei glatt rühren. Den Rahm untermischen.
3. Die Frischkäsemasse auf den Keksboden füllen und den Kuchen auf der unteren Schiene im vorgeheizten Ofen 55–70 Minuten backen, bis der Belag in der Mitte gerade eben fest ist. Den Backofen ausschalten und den Cheesecake bei Spaltbreite offener Backofentür etwa 20 Minuten in der Resthitze ziehen lassen.
4. Den Kuchen bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen, dann bis zum Servieren mindestens 4 Stunden kühl stellen.

SCHOKOLADENCREME

1. Die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Rahm, Erdnussbutter und Butter in einem Topf erhitzen, bis es dampft. Über die Schokolade gießen, 30 Sekunden ziehen lassen und dann alles zu einer glatten Creme rühren.
3. Kurz abkühlen lassen, dann den Sauerrahm untermischen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bis die Creme eine streichfähige Konsistenz erreicht hat.
4. Die Creme auf den Cheesecake streichen. Erdnüsse und Reese's Peanut Buttercups oder Schokolade hacken und darüberstreuen.



REGISTER

A

Apfel

- Apfel-Erdbeer-Tarte mit Kardamom 52
- Apple Fritters 57
- Sommerlicher Kuchen mit Apfel und Zimt 28
- Apple Fritters 57

B

- Baiser 29, 64, 127
- Baiser-Frosting 127
- Banane*
 - Bananenkuchen mit warmer Whisky-Sauce 175
 - Banoffee Pie 153
- Bier-Brezel-Cupcakes 112
- Biskuitboden 15
- Biskuittorte mit frischen Beeren und Mascarpone 15
- Brioche Teig 101
- Brownies mit Cheesecake und Himbeeren 113
- Buttercreme, gebräunt 156

C

Cheesecake

- Cheesecake-Donuts mit Nutella 179
- Cheesecake-Füllung 24, 70, 169
- Cheesecake-Himbeer-Schicht 113
- Heidelbeer-Cheesecake-Torte 70
- Himbeer-Oro-Cheesecake 100
- No-Bake-Cheesecake 100
- Peanutbutter Cheesecake 169
- Chocolate Chip Cookies aus der Pfanne 118
- Chocolate Chip Cookie, die besten 106
- Chocolate Cream Pie 109
- Cookies
 - Chocolate Chip Cookie aus der Pfanne 118
 - Cookie-Boden 100
 - Cookies mit Schokolade, Pekannüssen und Karamell 107
 - Die besten Chocolate Chip Cookies 106
 - Dulce de Leche Cookies 106
 - Nutella Hazelnut Cookies 107
- Crêpetorte mit Orange, Schokolade und Cointreau 69

Cupcakes

- Bier-Brezel-Cupcakes 112
- Cupcakes mit Espresso-Frosting 117
- Cupcakes mit Himbeeren und weißer Schokolade 19
- Cupcakes mit Vollmilchschokoladen-Frosting 117
- Erdnuss-Cupcakes 168
- Zitronen-Mohn-Cupcakes mit Heidelbeer-Frosting 72

D

Donuts

- Cheesecake-Donuts mit Nutella 179
- Donuts mit knusprigen Mandeln 176
- Klassische Donuts 77
- Dulce de Leche Cookies 106

E

Erdbeeren

- Apfel-Erdbeer-Tarte mit Kardamom 52
- Biskuittorte mit frischen Beeren und Mascarpone 15
- Erdbeer-Apfel-Füllung 52
- Erdnussbutter-Frosting 168
- Erdnuss-Cupcakes 168
- Espresso
 - Espresso-Nutella-Frosting 165
 - Espresso-Schokoladen-Frosting 117

F

Frischkäse

- Frischkäse-Frosting 12, 122
- Frischkäsefüllung 100

G

- Galettes mit Beeren 23

H

- Haselnussboden 165
- Haselnusstorte mit Espresso-Nutella-Frosting 165

Heidelbeeren

- Biskuittorte mit frischen Beeren und Mascarpone 18
- Galettes mit Beeren 23
- Heidelbeer-Cheesecake-Torte 70
- Heidelbeer-Frosting 72
- Heidelbeerschnitten 18
- Zitronen-Mohn-Cupcakes mit Heidelbeer-Frosting 72
- Hefeteig 156

Himbeeren

- Biskuittorte mit frischen Beeren und Mascarpone 15
- Brownies mit Cheesecake und Himbeeren 113
- Cupcakes mit Himbeeren und weißer Schokolade 19
- Galettes mit Beeren 23
- Himbeer-Baiser-Buttercreme 19
- Himbeer-Oreo-Cheesecake 24
- Himbeersauce 24
- No-Bake-Cheesecake mit Schokolade und Himbeeren 100
- Pavlova-Rolle mit Mascarpone und Himbeeren 29
- Holunderblütenguss 11

K

Kaffee

- Kaffee-Schokoladen-Füllung 127
- Kaffee-Schokoladen-Sauce 172

Karamell

- Karamell-Baiser-Buttercreme 162
- Karamell-Creme 149, 153, 162
- Karamell-Macadamia-Tarte 149
- Karamell-Popcorn 162
- Karamell-Pots-de-crème 148
- Keksboden 24, 65, 109, 153, 169

Kirschen

- Kirschfüllung 53
- Mandel-Kirsch-Küchlein 53

Kokos

- Kokos-Frosting 10
- Kokostorte 10

L

- Lemon Curd 64
- Limettenkuchen mit marinierten Erdbeeren 65

M

- Maltesers-Brownies 122

Mandel

- Mandel-Kirsch-Küchlein 53
- Mandel-Topping 176

Mascarpone

- Mascarpone-Frosting 15, 71
- Mascarponefüllung 29, 172
- Monkey Bread 157
- Mürbteig 18, 23, 52, 53, 60, 149

N

- No-Bake-Cheesecake mit Schokolade und Himbeeren 100

Nuss

- Cheesecake-Donuts mit Nutella 179
- Cookies mit Schokolade, Pekannüssen und Karamell 107
- Donuts mit knusprigen Mandeln 176
- Erdnuss-Cupcakes 168
- Haselnusstorte mit Espresso-Nutella-Frosting 165
- Karamell-Macadamia-Tarte 149
- Karamellisierte Nüsse 149
- Mandel-Kirsch-Küchlein 53
- Nutella Hazelnut Cookies 107
- Peanutbutter Cheesecake 169

- Schokoladen-Pavlova mit Maltesers, Daim und Pekannüssen 172

Nutella

- Cheesecake-Donuts mit Nutella 179
- Nutella Hazelnut Cookies 107
- Nutella-Füllung 179

P

- Pastéis de Nata 76

Pavlova

- Pavlova-Rolle mit Mascarpone und Himbeeren 29
- Schokoladen-Pavlova mit Maltesers, Daim und Pekannüssen 172

- Peanutbutter Cheesecake 169

Pfirsich

- Pfirsich-Pflaumen-Füllung 60
- Pfirsich-Pflaumen-Kuchen 60

Pflaume

- Pfirsich-Pflaumen-Kuchen 60

R

Rhabarber

- Sommerlicher Rhabarberkuchen 28
- Rührkuchen mit Holunderblütenguss 11

S

Schokolade

- Bier-Brezel-Cupcakes 112
- Biskuittorte mit frischen Beeren und Mascarpone 15
- Chocolate Chip Cookie aus der Pfanne 118
- Chocolate Cream Pie 109
- Cookies mit Schokolade, Pekannüssen und Karamell 107
- Crêpetorte mit Orange, Schokolade und Cointreau 69
- Cupcakes mit Espresso-Frosting 117
- Cupcakes mit Himbeeren und weißer Schokolade 19
- Cupcakes mit Vollmilchschokoladen-Frosting 117
- Die besten Chocolate Chip Cookies 106
- Donuts mit knusprigen Mandeln 176
- Dulce de Leche Cookies 106
- Maltesers-Brownies 122
- No-Bake-Cheesecake mit Schokolade und Himbeeren 100
- Schokoladenbaiser-Boden 172
- Schokoladenboden 127, 162
- Schokoladenbrezel 112
- Schokoladenbrioche 101
- Schokoladencreme 169
- Schokoladenfüllung 101, 109, 123
- Schokoladen-Ganache 69, 149
- Schokoladenglasur 77, 127, 176
- Schokoladen-Macarons mit Fleur de Sel 123
- Schokoladen-Pavlova mit Maltesers, Daim und Pekannüssen 172
- Schokoladentorte mit gebräuntem Baiser 127
- Schokoladentorte mit Karamell-Popcorn 162
- Streusel 179

T

- Tortenboden 10, 64, 71

V

- Vanillecreme 76
- Vollmilchschokolade-Frosting 117

W

- Whisky-Sauce 175

Z

- Ziehharmonika-Zimtbrot mit gebräunter Butter

Zitrusfrüchte

- Crêpetorte mit Orange, Schokolade und Cointreau 69
- Limettenkuchen mit marinierten Erdbeeren 65
- Rührkuchen mit Holunderblütenguss 11
- Zitronen-Baiser-Torte 64
- Zitronenglasur 77
- Zitronen-Mohn-Cupcakes mit Heidelbeer-Frosting 72

DANK AN

Christian dafür, dass Du Kuchen um Kuchen, Teig um Teig probierst.
Du bist mein Fels!

Meine Familie, weil Ihr mich immer unterstützt und mir helft.
Meine tollen Freunde.

Emma, weil Du immer positiv bleibst, wenn ich behaupte, dass etwas nicht
funktioniert. Und weil Du immer mit anpackst.

Peter und Gunilla dafür, dass ich in Euerm wunderschönen Haus Fotos
machen durfte. Und danke, dass Ihr mir immer wieder Requisiten ausleiht.

Alle netten Menschen bei Bonnier Fakta und ein großes Dankeschön an
meine fantastische Redakteurin Eva, die nicht eine Sekunde gezögert hat,
sich die Schürze umzubinden und meine Rezepte probezubacken.

Katy Kimbell für die coole Gestaltung. Du bist die Beste!

Atmosphäre Antik dafür, dass ich mir immer hübsche Sachen
ausleihen darf.

All die wunderbaren Leser meines Blogs, die mich Jahr um Jahr begleiten
und mich immer mit tollen Kommentaren unterstützen.

Die Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel
»Sweet food & photography« 2014
bei Bonnier Fakta, Stockholm, erschienen.
Copyright © 2014 Linda Lomelino.

Aus dem Schwedischen übersetzt von Jenny-Anne von Rußdorf.

© 2015

AT Verlag, Aarau und München

Fotos: Linda Lomelino

Grafische Gestaltung: Katy Kimbell

Repro: Bop Punkthuset, Stenungsund

Druck und Bindearbeiten: Livonia Print, Riga, Lettland

Printed in Latvia

ISBN 978-3-03800-858-3

www.at-verlag.ch

